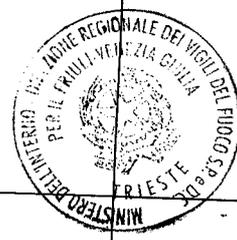


REPERTORIO NUMERO 8 DEL 16/12/2014



DIREZIONE REGIONALE VIGILI DEL FUOCO PER IL FRIULI VENEZIA GIULIA

CODICE FISCALE 90013970323

CIG GARA 5836130ED1

Contratto per il servizio di ristorazione delle Sedi dei Comandi Provinciali dei vigili del Fuoco della Regione Friuli Venezia Giulia

PERIODO: 01/01/2015 - 31/12/2017.

Impresa CIR FOOD con sede legale in Reggio Emilia, Via Nobel 19, cap 42124, Codice fiscale/Partita IVA n. 00464110352.

REPUBBLICA ITALIANA

L'anno duemilaquattordici addì 16 del mese di dicembre nell'Ufficio della Direzione Regionale V.V.F. Friuli Venezia Giulia davanti a me SDACCE Gerardo CRINGOLI, Ufficiale Rogante per i contratti e le aste pubbliche di questa Direzione, sono comparsi il dott. Ing. Roberto CATARSI, Direttore Regionale V.V.F per il Friuli Venezia Giulia, agente in nome e per conto dei Comandi Provinciali V.V.F. della Regione Friuli Venezia Giulia e il Sig. Luca SOLENI, in qualità di Rappresentante munito di procura speciale (allegato M), allegata al presente atto, dell'Impresa CIR FOOD s.c. con sede in REGGIO EMILIA, via Nobel 19, cap 42124, iscritta nel registro della C.C.I.A.A. di REGGIO EMILIA con il numero di C.F./P.IVA 00464110352 e che, nel corso del presente atto, viene più brevemente indicata con la parola "Impresa". I medesimi, della cui identità personale io Ufficiale Rogante sono certo, avendo i requisiti di legge, con il mio consenso, giusta la facoltà consentita dal disposto dell'art. 48 della vigente legge no-





tarile in data 16 febbraio 1913, n. 89, rinunciano alla presenza dei testimoni a questo contratto.

Premesso che, con invito in data 23/07/2014, protocollo numeri 4610; 4611; 4612; 4613; 4614; 4615; 4616; 4617; 4618 e 4619, è stata indetta una procedura ristretta ad offerta segreta da tenersi il 12/09/2014, alle ore 10:00 per l'affidamento del servizio di ristorazione presso le Sedi VVF della Regione Friuli Venezia Giulia; che in detta procedura è rimasta aggiudicataria l'Impresa CIR FOOD s.c., come rilevasi dai verbali di gara (allegati denominati repertorio numero 5, repertorio numero 6 e repertorio numero 7) facenti parte integrante del presente contratto.

ART. 1

PREMESSA

La narrativa che precede forma parte integrante del presente contratto.

Volendosi ora procedere alla stipula del relativo contratto, si conviene e si sottoscrive quanto segue.

ART. 2

OGGETTO DELL'APPALTO

Forma oggetto del presente contratto il servizio di ristorazione, espletato a cura dell'Impresa presso le sedi sopraelencate comprendente la preparazione, la confezione e la distribuzione dei pasti con generi alimentari approvvigionati autonomamente dall'Impresa in conformità ai "Parametri nutrizionali per le mense obbligatorie di servizio del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco", allegati al presente

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

contratto (allegato G) e costituenti parte integrante dello stesso.

In particolare, il servizio va erogato nel pieno rispetto dei valori nutritivi di ciascun pasto e delle grammature delle razioni viveri, da somministrarsi nella quantità massima ivi stabilita.

L'Impresa, inoltre, è tenuta al rispetto di quanto previsto nel piano alimentare presentato in sede di offerta.

La gestione del servizio comprende, inoltre, l'attività di pulizia, riassetto e lavaggio del pentolame e delle stoviglie, delle attrezzature e dei locali utilizzati per la preparazione, la distribuzione e la consumazione dei pasti, come indicato nella pianta dei locali.

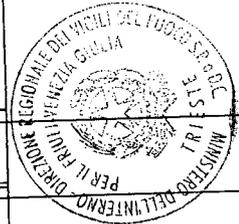
Sono dati in uso gratuito dal Comando all'Impresa i locali, gli impianti e le attrezzature, gli arredi, la stoviglieria (eccetto la coltelleria da cucina) come risulterà da apposito verbale di consegna.

Si allega copia planimetrica dei locali (allegato E).

L'organizzazione del predetto servizio è a totale carico dell'Impresa che a tal fine, trattandosi di una obbligazione di risultato, impiegherà, a sua discrezione, un numero di persone idoneo ed adeguato all'entità delle presenze presunte e commisurato alla superficie interessata ed alle attrezzature tecniche impiegate per tutte le operazioni, secondo quanto indicato nel Progetto di Gestione, presentato in sede di offerta dall'Impresa.

Ai fini dell'organizzazione l'Impresa farà riferimento a quanto stabilito dal D.Leg.vo n. 193/2007 nonché dalla normativa comunitaria vigente in materia e, per la definizione dei livelli professionali, a





quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria.

L'Impresa, pertanto, si dichiara consapevole degli obblighi di riasunzione derivanti dal C.C.N.L. summenzionato nei confronti del personale attualmente in servizio presso le Sedi V.V.F. della Regione Friuli Venezia Giulia (allegato L).

Dichiarazione, peraltro, già espressa nell'Offerta Economica allegata al presente contratto (allegato C).

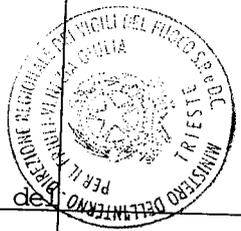
Il servizio di ristorazione potrà essere esteso anche al personale esterno al C.N.V.V.F., a seguito di convenzioni che potranno essere sottoscritte, nel perseguimento dei rispettivi compiti di istituto, tra il Dipartimento Vigili del Fuoco, Soccorso Pubblico e Difesa Civile ed altre Pubbliche Amministrazioni, ai sensi dell'art. 15 della L.241/1990 e successive modificazioni ed integrazioni.

Nel caso di specie l'Impresa erogherà il servizio alle stesse condizioni previste nel presente contratto, le cui disposizioni saranno accettate integralmente anche dalla Pubblica Amministrazione stipulante la convenzione; quest'ultima, inoltre, provvederà alla comunicazione delle proprie presenze a mensa direttamente all'Impresa e per conoscenza al Comando di riferimento.

Il pagamento delle fatture relative ai pasti erogati sarà effettuato direttamente all'Impresa dalla Pubblica Amministrazione stipulante la convenzione, pertanto la Direzione Regionale sarà esonerata da ogni responsabilità in caso di mancato, inesatto e/o ritardato pagamento.

L'Impresa riconoscerà alla Direzione Regionale, a titolo forfetario

[Handwritten signature]



per l'utilizzo dei locali e delle attrezzature del Comando, il 5% del

costo di ogni singolo pasto erogato alla Pubblica Amministrazione stipulante la convenzione.

Tale importo verrà scalato mensilmente dall'Impresa sulla fattura relativa ai pasti erogati per il Comando di riferimento.

Sono a carico dell'Impresa:

l'approvvigionamento presso aziende qualificate dei generi alimentari, previsti per tipologia e qualità, nei "Parametri nutrizionali" allegati al presente contratto, comprese le integrazioni alimentari previste nell'offerta. A tal fine, l'Impresa dovrà fornire generi alimentari le cui caratteristiche tecniche/merceologiche dovranno rispondere a quelle previste dalla normativa vigente in materia di alimenti di prima qualità, tenendo conto per ciascuno dei predetti generi anche della normativa di riferimento. In caso di specifica richiesta l'Impresa dovrà documentare e dimostrare la rispondenza dei generi alimentari utilizzati nell'appalto ai predetti requisiti, secondo quanto indicato nel Progetto di Gestione presentato in sede di gara costituente parte integrante del presente atto;

il trasporto delle derrate presso i locali di conservazione ed il relativo stoccaggio;

il confezionamento, la cottura e la distribuzione dei pasti;

il riassetto, la pulizia e il lavaggio del pentolame e delle stoviglie, delle attrezzature, degli arredi nonché dei locali utilizzati

per lo svolgimento del servizio compresi quelli ove avviene il consumo, utilizzando prodotti idonei e assolutamente privi di tossicità;





il riassetto, la pulizia dei servizi igienici ad uso del personale addetto alla ristorazione provvedendo nel contempo alla fornitura di materiale igienico-sanitario;

il riassetto, la pulizia dei servizi igienici, se presenti nelle planimetrie dei locali mensa, ad uso degli utenti provvedendo nel contempo alla fornitura di materiale igienico-sanitario (carta igienica, sapone lavamani, asciugamani usa e getta, igienizzatori);

la disinfezione, la disinfestazione e la derattizzazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio, compresi quelli dove avviene il consumo, utilizzando prodotti idonei ed assolutamente privi di tossicità, secondo il Piano di Sanificazione ambientale presentato dall'Impresa in sede di offerta;

i detersivi per il lavaggio di pentolame e stoviglie utilizzando prodotti idonei e assolutamente privi di tossicità;

il materiale e le attrezzature necessarie per le operazioni di pulizia;

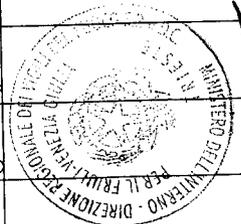
la fornitura di stoviglie e posateria in plastica per l'eventuale temporaneo mancato funzionamento della lavastoviglie;

i tovaglioli, le tovaglie o i copri vassoi di carta usa e getta;

la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature da cucina secondo un calendario di verifiche mensili ed interventi programmati da effettuare con personale qualificato. Per ciascuna verifica ed intervento dovrà essere redatto apposito verbale da consegnarsi al

referente preposto del Comando di riferimento;

interventi di pulizia e mantenimento della vasca di intrappolamento





grassi alimentari, con cadenza almeno semestrale. Gli interventi dovranno essere documentati mediante consegna ai referenti dell'Amministrazione della documentazione di avvenuto smaltimento, così come previsto dalla normativa vigente;

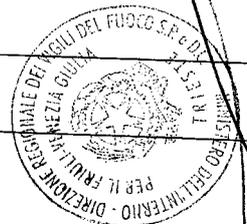
la raccolta, la classificazione, la cernita, il trasporto e lo smaltimento, in conformità alla normativa vigente, per i vari tipi di rifiuti che dovranno essere temporaneamente depositati in appositi luoghi differenziati. Per i rifiuti urbani potranno essere utilizzati i contenitori già predisposti per il Comando di riferimento, mentre per i restanti rifiuti della cucina l'Impresa provvederà in proprio. Dovrà essere consegnata, ove previsto dalla normativa vigente, al referente preposto del Comando di riferimento apposita documentazione relativa all'avvenuto smaltimento dei rifiuti (p.e. oli esausti); è tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Impresa;

i materiali di consumo e gli indumenti del personale;

le retribuzioni e i contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale impiegato, come meglio di seguito specificato;

le polizze assicurative, come meglio di seguito specificato;

le spese relative a riparazioni per rottura o danni imputabili all'Impresa. In tal caso, rilevato il guasto o il danno ed accertata in contraddittorio la responsabilità dell'Impresa, la stessa provvede





derà alla riparazione o sostituzione a proprie spese ricorrendo a

tecnici qualificati;

il catering veicolato con preparazione dei pasti presso le cucine

delle Sedi Centrali dei Comandi di riferimento e la successiva di-

stribuzione degli stessi, nel caso di interventi di particolare rile-

vanza e/o durata e di micro calamità provinciali o interprovinciali

che impegnino il personale in modo continuativo. La consegna dei pa-

sti dovrà avvenire secondo modalità che consentano di mantenere inte-

gra la bontà dei prodotti a norma del D.Lgs.vo n. 193/2007;

L'Impresa si impegna ad adottare tutte le misure necessarie per ga-

rantire la sicurezza del servizio e la salubrità dei pasti nel ri-

spetto di quanto previsto dal D.Lgs.vo n. 193/2007 nonché dalla nor-

mativa comunitaria vigente in materia e, su richiesta del Comando di

riferimento, in qualsiasi momento dovrà esibire:

lo specifico piano di autocontrollo redatto per lo svolgimento del

servizio nella sede ove si svolge l'appalto;

l'attestato di formazione del personale addetto che si intenderà im-

piegare nell'appalto, in ottemperanza alle vigenti normative sulla

sicurezza e igiene del lavoro;

l'elenco dei fornitori delle derrate alimentari, qualificati secondo

la norma UNI EN ISO 9001/2008.

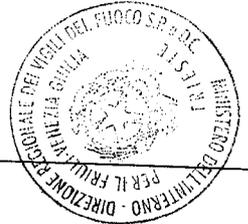
L'Impresa redigerà, nel rispetto dei "Parametri nutrizionali del

C.N.W.F." e di quanto indicato nel "Progetto di Gestione" presentato

in sede di gara, appositi menù settimanali o mensili, da sottoporre

previamente all'approvazione del Comando di riferimento. I menù do-





vranno essere riportati su un apposito tabellone da apporre all'entrata della sala mensa, in modo da poter essere ben visibile ai fruitori del servizio di ristorazione, e dovrà contenere l'elenco degli ingredienti utilizzati per il confezionamento delle pietanze.

Qualora per particolari cause contingenti non potesse essere rispettato il menù, o parte di esso, l'Impresa dovrà darne tempestiva comunicazione e concordare le variazioni da apportare.

Sono a carico del Comando di riferimento:

- le spese per l'energia elettrica, l'acqua e il gas;
- il rinnovo delle attrezzature da cucina nel caso in cui la dismissione delle precedenti sia dovuta ad usura per il normale uso e non ad incuria da parte dell'Impresa.

ART. 3

DURATA DELL' APPALTO

Il servizio avrà inizio il 01/01/2015 e si concluderà il 31/12/2017 per i Comandi di Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine.

Tuttavia l'Impresa, su richiesta della Direzione Regionale, è tenuta ad eseguire il servizio oltre la scadenza prevista, per il periodo eventualmente necessario per l'espletamento della nuova gara d'appalto e fino alla data di inizio del servizio da parte di altra Impresa.

Durante tale periodo di servizio rimangono ferme tutte le condizioni stabilite nel contratto e nei relativi allegati.

ART. 4

IMPORTO DELL' APPALTO



Al presente contratto viene attribuito il valore presunto di euro

2.314.719,12.= (diconsi euro

duemilionitrecentoquattordicimilasettecentodiciannove virgola dodici

) più IVA al 4 %, pari ad un importo complessivo presunto di euro

2.407.307,88.= (diconsi euro

duemilioni quattrocentosettemilatrecentosette virgola ottantotto), co-

me risulta dall'offerta economica e dal Documento B "Calcolo

dell'Offerta Economica" (allegato C) che formano parte integrante del

presente contratto.

I prezzi unitari resteranno fissi per il primo anno di validità con-

trattuale.

Ai sensi dell'art. 115 (Adeguamenti dei prezzi) del D.Leg.vo n.

163/2006, è prevista la possibilità di revisione a partire dal secon-

do anno su specifica istanza della parte interessata, che dovrà alle-

gare adeguata documentazione a dimostrazione della variazione richie-

sta.

Nella fase di accertamento di tale istruttoria entrambe le parti han-

no la facoltà di intervenire nel procedimento ai sensi dell'art. 9

della legge n. 241 del 7 agosto del 1990 e successive modificazioni.

Al fine esclusivo dell'applicazione della revisione si intende che

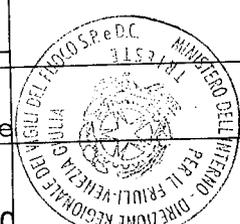
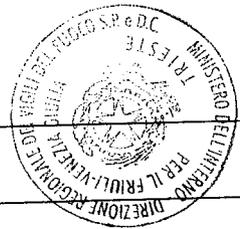
l'eventuale variazione del costo della mano d'opera, risultante dalle

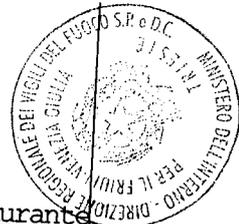
Tabelle del Costo del Lavoro adottate con Decreto del Ministero del

Lavoro e delle politiche sociali, inciderà per il 40% dell'imponibile

del prezzo unitario del pasto, mentre per il restante 60% potrà esse-

re riconosciuta una variazione non superiore al valore dell'indice





ISTAT - FOI dell'anno precedente. La revisione, da richiedere durante la vigenza del contratto, verrà riconosciuta esclusivamente per il periodo compreso tra la spedizione dell'istanza (risultante dal timbro postale o, in caso di inoltro a mezzo telefax, dalla ricevuta di trasmissione) e la scadenza contrattuale.

L'impresa si impegna a garantire lo svolgimento del servizio anche in caso di variazione del numero presunto medio dei pasti, calcolato su base annua, sia in aumento che in diminuzione, fino a concorrenza del quinto contrattuale, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 11 R.D. 2440/1923, alle stesse condizioni economiche e tecniche previste nel presente contratto.

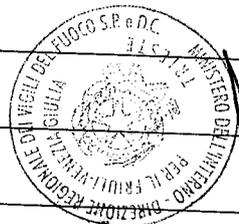
ART. 5

CONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Tra il consegnatario del Comando di riferimento e il referente dell'Impresa sarà redatto apposito verbale di inventario e consegna di tutti i beni mobili ed immobili concessi in uso gratuito all'Impresa, che li userà con tutta la dovuta diligenza professionale.

Al momento della cessazione del rapporto contrattuale, l'Impresa si impegna a riconsegnare quanto ha costituito oggetto del citato verbale nello stato in cui le era stato consegnato, salvo il deterioramento dovuto al normale uso. S'impegna, altresì, a lasciare i locali dati in consegna liberi da cose di sua proprietà.

Per la stoviglieria, intesa come materiale frangibile, durante l'esecuzione del contratto e all'atto della riconsegna, sarà tollerata





ta una mancanza non superiore al 30% per rotture; per quantità superiori l'Impresa dovrà reintegrare il materiale ovvero il Comando di riferimento procederà all'addebito sull'ultima fattura mensile, per un valore pari a quello originario di acquisto.

ART. 6

CAUZIONE

A garanzia degli obblighi assunti con il presente contratto l'Impresa costituisce cauzione di € 115.736,96 = /

diconsi Euro CONTROVINDICIZIONE COTTECCENNO TRONASSI/PG

rilasciata da MONTE DEI PASCHI di

SIENA S.P.A.

(allegato H).

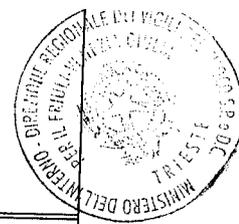
In caso di inesecuzione, totale o parziale, degli obblighi contrattuali da parte dell'Impresa, la Direzione Regionale ha facoltà di incamerare, in tutto o in parte, l'importo della cauzione, in misura proporzionale all'entità della parte del contratto non eseguita e del danno subito.

La cauzione sarà svincolata solo dopo lo scadere dei termini naturali del contratto e, nel caso di controversie, dopo la loro risoluzione.

In particolare, lo svincolo avverrà previa presentazione della certificazione del competente Ufficio I.N.P.S., dalla quale risulti che sono stati assolti dall'Impresa gli obblighi assistenziali e previdenziali nei confronti dei propri dipendenti, assunti per lo svolgimento dei lavori appaltati.

ART. 7





FATTURAZIONE E PAGAMENTI

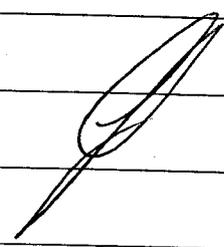
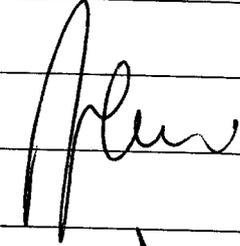
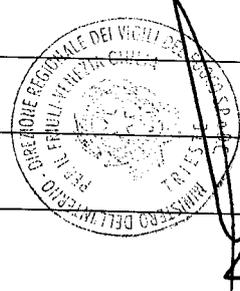
Le fatture mensili riguarderanno solo il numero dei pasti e degli alimenti integrativi confermati ed erogati nel mese di riferimento, moltiplicato per i costi unitari oltre IVA al 4%.

Le fatture dovranno essere corredate della documentazione attestante il versamento dei contributi assicurativi e previdenziali ai lavoratori impiegati nel servizio oggetto del presente appalto.

A norma dell'articolo 4 "Decorrenza degli interessi moratori", commi 4 e 6 del D.Lgs.vo 9 ottobre 2002 n. 231, come modificato dal D.Lgs.vo 9 novembre 2012 n. 192, i pagamenti saranno disposti dal Comando entro il termine di 60 gg dalla ricezione della fattura, previa apposizione del nullaosta sulla fattura mensile da parte del referente del Comando di riferimento (di cui al successivo art. 17), a seguito di accertamento del rispetto di tutti i dettami contrattuali nel mese di riferimento e della verifica del numero dei pasti fatturati a fronte di quelli erogati dal Comando di riferimento.

Tuttavia, per il pagamento delle fatture si richiama la clausola di salvaguardia prevista dall'art. 3 del D.Lgs.vo n. 231 del 09/10/2002 e s.m.i.. Eventuali interessi moratori sono determinati nella misura degli interessi legali di mora, a norma del combinato disposto dell'articolo 2 "Definizioni", lettere d), e) ed f) e dell'articolo 5 "Saggio degli interessi" del predetto Decreto Legislativo, salvo disposizioni normative sopravvenute più favorevoli per l'Amministrazione.

Il pagamento avverrà, per il tramite della Tesoreria Provinciale del-

lo Stato di Trieste, esclusivamente mediante bonifico sul seguente

c/c bancario IBAN IT 38 H 06155 13005 000000006567.

L'Impresa si impegna a notificare tempestivamente le variazioni che si dovessero verificare nelle modalità di pagamento ed esonera, in difetto di tale notificazione, il Comando di riferimento per i pagamenti già eseguiti in difformità, anche se le variazioni fossero state pubblicate nei modi di legge.

In caso di applicazione di penalità per inadempienza contrattuale, ai fini della liquidazione si procederà secondo quanto indicato al successivo art. 11.

In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese, non è consentita la fatturazione separata, essendo la rappresentanza riconosciuta solo all'Impresa mandataria. Pertanto, il Comando di riferimento provvederà alla liquidazione delle fatture esclusivamente a favore di quest'ultima, fatto salvo quanto previsto dal D. Lgs. 163/2006, art. 118, comma 3, ultimo capoverso.

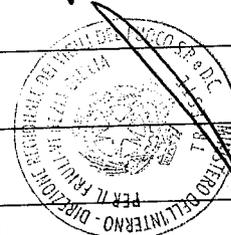
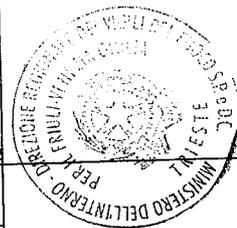
ART. 8

OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 s.m.i. al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto.

ART. 9

CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA IN CASO DI MANCATO ASSOLVIMENTO DEGLI OBBLIGHI IN MATERIA DI FLUSSI FINANZIARI





Qualora l'appaltatore non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 s.m.i. per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, il presente contratto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

ART. 10

VERIFICHE IN MATERIA DI TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'Amministrazione verifica, in occasione di ogni pagamento all'appaltatore e con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento, da parte dello stesso, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

ART. 11

INADEMPIENZE E PENALITA'

Il Comando di riferimento si riserva la facoltà di disporre controlli e/o ispezioni per verificare la conformità del servizio ai dettami contrattuali. In caso di inadempienza, previa contestazione scritta da parte del Comando di riferimento su proposta del proprio referente, verrà applicata una penale commisurata alla gravità.

In caso di difformità ai dettami contrattuali il Comando di riferimento su proposta del proprio referente, con diffida scritta, potrà fissare un tempo utile per la regolarizzazione e per l'eventuale applicazione della penalità.

[Handwritten signature]

In caso del protrarsi delle inadempienze e/o difformità oltre i termini indicati nella diffida, ovvero in caso di ripetizione dello stesso tipo di inadempienza e/o difformità nel corso dell'appalto, la penale precedentemente applicata verrà incrementata fino al suo rad-



doppio.

Le penali verranno applicate come di seguito specificato:

per ogni giorno di mancata erogazione del servizio perdita del compenso dovuto ed applicazione di una penale pari al corrispettivo dovuto per il numero dei pasti non erogati, maggiorato del 20%. In alternativa all'applicazione della suddetta penale, al fine di garantire la continuità del servizio di ristorazione, il Comando di riferimento potrà avvalersi di strutture esterne. In questo caso, l'importo della relativa spesa sarà a totale carico dell'Impresa;

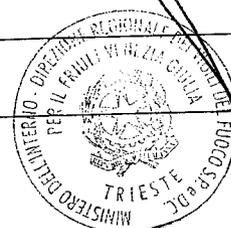
in caso di variazione del menù non concordata, in misura del 5% del costo unitario, IVA esclusa, per ogni pasto consumato nel giorno di riferimento;

in caso di ritardo nelle consegne e/o di carenze quantitative e/o qualitative riscontrate nei beni forniti in misura del 5% del costo unitario, IVA esclusa, per ogni pasto consumato nel giorno di riferimento;

per ogni analisi microbiologica riscontrata non rispondente a quanto previsto dai limiti di carica microbica, in misura del 20% del costo unitario, IVA esclusa, per ogni pasto (del giorno cui si riferiscono le analisi) oltre le spese di analisi;

in caso di mancato rispetto della grammatura, in misura del 10% del costo unitario, IVA esclusa, per ogni pasto del giorno;

per mancato rispetto delle condizioni igienico - sanitarie riguardanti le derrate, in misura del 10% del costo unitario, IVA esclusa, per ogni pasto del giorno cui si riferisce la rilevazione;





per ogni mancato rispetto delle norme sul personale impiegato nell'appalto, in misura del 10% del costo unitario, IVA esclusa, per ogni pasto nel mese di riferimento;

per mancato rispetto del "Piano di Sanificazione" e/o del "Piano di Manutenzione" prodotti nel "Progetto di Gestione" e relativi ai locali, strutture, impianti, attrezzature e arredi, in misura del 10% del costo unitario, IVA esclusa, per ogni pasto del periodo di riferimento.

In caso di contraddittorio, fino alla sua definizione, l'Impresa è tenuta comunque all'espletamento del servizio; qualora non vi provveda, la Direzione Regionale ha facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno all'Impresa, salva comunque l'applicazione delle previste penali.

Nel corso dell'esecuzione del servizio, il Comando di riferimento si riserva la facoltà di effettuare verifiche e controlli sulla sussistenza, da parte dell'Impresa, dei requisiti dichiarati dalla stessa ai fini dell'idoneità.

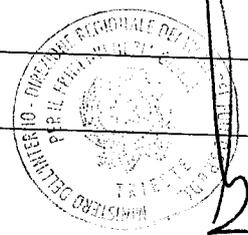
Le penalità per inadempienza verranno conteggiate e detratte mensilmente all'atto della liquidazione della fattura del mese di riferimento.

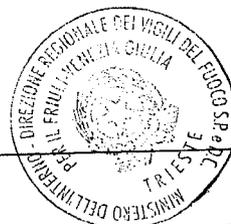
ART. 12

DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DEL CREDITO

E' vietata all'Impresa la cessione, anche parziale, del contratto a pena di nullità della cessione stessa.

Fermo restando quanto stabilito dall'art. 117 (Cessione dei crediti)





derivanti dal contratto) del D.Leg.vo n. 163/2006, è fatto altresì

divieto per l'Impresa di cedere a terzi, in qualsiasi forma, i crediti derivanti dal contratto, salvo l'autorizzazione espressa della Direzione Regionale.

In caso di inadempimento da parte dell'Impresa degli obblighi di cui al presente articolo, la Direzione Regionale, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

ART. 13

CAMBIO DI DENOMINAZIONE SOCIALE

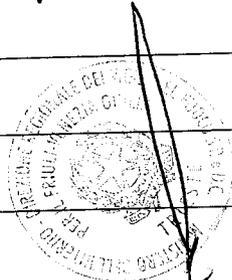
Fermo restando quanto stabilito dall'art. 116 (Vicende soggettive dell'esecutore del contratto) del D.Leg.vo n. 163/2006, l'Impresa, in caso di cambio di denominazione, cessione di azienda, trasformazione, fusione o incorporazione, dovrà documentare le modifiche avvenute, ovvero le modifiche di denominazione sociale, con copia autentica dell'atto notarile.

ART. 14

RISOLUZIONE

Ciascuna controparte avrà la facoltà di risolvere il contratto qualora l'altra parte non adempia alle proprie obbligazioni ai sensi degli artt. 1453 e 1463 del codice civile con le modalità previste all'art. 1454 del codice civile.

Inoltre, la Direzione Regionale potrà risolvere di diritto il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, previa dichiarazione da comunicarsi all'Impresa mediante PEC, oppure, in subordine,





con raccomandata A/R, nelle seguenti ipotesi:=====

inadempienze tali da comportare l'applicazione, nell'arco dello stesso anno, di cinque penalità, per diverse tipologie di inadempienza, ovvero tre penalità, per la stessa tipologia di inadempienza;=====

violazione delle disposizioni previste dall'art. 118 del D. Leg.vo n. 163/2006 in caso di subappalto;=====

mancato pagamento delle retribuzioni dovute al personale addetto al servizio, all'esito dell'infruttuoso esperimento della procedura prevista dall'art. 5 del D.P.R. n. 207 del 2010 - Regolamento di esecuzione ed attuazione del D. Leg.vo 12/04/2006 n. 163 recante "Codice dei Contratti Pubblici relativi a lavori, servizi e forniture";=====

mancato assolvimento da parte dell'appaltatore degli obblighi in materia di flussi finanziari di cui all'articolo 9;=====

interruzione del servizio;=====

in caso di cessione del contratto e/o del credito, come esplicitato all'art. 12;=====

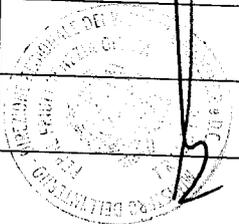
frode o grave negligenza nell'esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;=====

cessione d'azienda, atti di trasformazione, fusione e scissione, a norma dell'art. 116, comma 2, del D.Leg.vo n. 163/2006;=====

concordato preventivo, o fallimento, o stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro e/o pignoramento a carico dell'Impresa;=====

rifiuto dell'esibizione dei libri matricola e/o paga delle maestranze impiegate;=====

nel caso di revoca della certificazione sul Sistema di Qualità ril-





sciato ai sensi della norma UNI-EN ISO 9001:2008, richiesto ed acquisito in sede di gara.

Nei suddetti casi la Direzione Regionale, previa intimazione scritta all'Impresa, si riserva il diritto di risolvere il contratto, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa fatta salva, comunque, l'applicazione delle previste penali.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Direzione Regionale non compenserà le prestazioni non eseguite e provvederà all'incameramento della cauzione, con riserva del risarcimento dei maggiori danni.

L'Impresa potrà chiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguirlo, in conseguenza di cause non imputabili alla stessa, secondo quanto disposto dall'art. 2228 c.c.

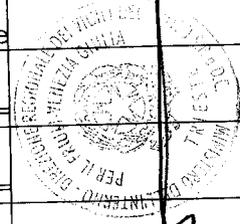
ART. 15

RECESSO UNILATERALE E RISOLUZIONE PER IMPOSSIBILITA' SOPRAVVENUTA

La Direzione Regionale si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico, di recedere in ogni momento dal presente contratto con preavviso di almeno un mese (art. 1671 c.c.).

In caso di impossibilità sopravvenuta a seguito di soppressione di sede oppure nel caso in cui la vigente normativa non consenta l'erogazione della mensa con le modalità previste nel presente contratto, spetterà all'Impresa esclusivamente il corrispettivo dovuto fino al momento nel quale il recesso diviene operante, senza che l'Impresa stessa possa pretendere alcunché (art. 2228 c.c.).

ART. 16



12

OBBLIGHI ED ONERI DELL'IMPRESA



L'Impresa deve nominare e comunicare al Comando di riferimento, entro 15 giorni dalla sottoscrizione del contratto, il nominativo di un proprio responsabile qualificato (più avanti indicato come "Referente per l'Impresa"), per assicurare che il servizio sia svolto regolarmente ed in conformità agli impegni contrattuali assunti; tale Referente per l'Impresa deve essere reperibile in ogni momento dello svolgimento del servizio, in modo che nessuna operazione possa essere ritardata a causa della sua indisponibilità. Egli ha il compito di intervenire, decidere e rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere nell'esecuzione del presente contratto.

L'Impresa provvederà anche a nominare contestualmente un sostituto, che opererà in caso di assenza del responsabile e ne darà comunicazione entro i termini suddetti all'Amministrazione.

L'Impresa ha l'obbligo di attuare in ogni sua parte il programma di monitoraggio sulla qualità del servizio presentato in sede di offerta.

L'Impresa ha l'obbligo di erogare il servizio nel periodo oggetto del presente contratto tutti i giorni, festivi inclusi, senza alcun onere aggiuntivo, nonché in qualsiasi condizione relativamente a situazioni particolari, quali agitazioni sindacali e/o scioperi.

I pasti dovranno essere serviti nei seguenti orari:

COMANDO DI GORIZIA

Pranzo dalle 12.30 alle 14.00

[Handwritten signature]



Cena dalle 20.00 alle 22.00

COMANDO DI PORDENONE

Pranzo dalle 12.30 alle 14.00

Cena dalle 20.00 alle 22.00

COMANDO DI TRIESTE

Pranzo dalle 12.30 alle 14.00

Cena dalle 20.00 alle 22.00

COMANDO DI UDINE

Colazione dalle 07.00 alle 08.00

Pranzo dalle 12.30 alle 14.00

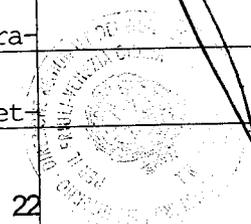
Cena dalle 20.00 alle 22.00

Il Comando di riferimento si riserva la facoltà di modificare i sopracitati orari e il numero di turni per proprie esigenze operative e/o di servizio, senza che l'Impresa abbia a sollevare eccezioni o pretese di qualsiasi natura.

L'Impresa dovrà conservare in frigorifero per 24 ore campioni del pasto del giorno, protetti in contenitori idonei per singolo genere alimentare confezionato, al fine di consentire eventuali controlli sulla qualità, tossicità ed igiene.

Per esigenze di servizio l'Impresa dovrà garantire il confezionamento di un pranzo "al sacco" su disposizione del Comando di riferimento, con le modalità indicate per "i viveri da viaggio a secco" nei "Parametri nutrizionali" allegati al presente contratto.

Per motivi di servizio legati alle emergenze (es.: calamità naturali), il numero e l'orario dei pasti potranno subire modifiche rispet-



to a quanto previsto nella situazione ordinaria. Nei suddetti casi, il referente del Comando di riferimento darà tempestiva comunicazione, come previsto al successivo art. 17 del presente contratto.



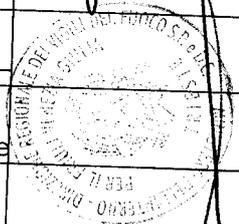
In caso di interventi di particolare rilevanza e/o durata e di micro calamità provinciali o interprovinciali che impegnino il personale in modo continuativo, l'Impresa dovrà assicurare, previo accordo con la Direzione Regionale, il catering veicolato con preparazione dei pasti presso le cucine delle Sedi Centrali dei Comandi di riferimento e successiva distribuzione. La consegna dei pasti dovrà avvenire secondo modalità che consentano di mantenere integra la bontà dei prodotti a norma del D.Lgs.vo n. 157/97.

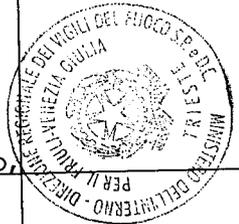
In caso che le nuove esigenze straordinarie comportino una variazione dell'importo contrattuale superiore a quella già indicata all'art. 4 del presente contratto, l'Impresa su formale richiesta della Direzione Regionale s'impegna, ai sensi dell'art. 1348 del c.c., a garantire il medesimo servizio alle stesse condizioni economiche e tecniche mediante la stipula di un nuovo contratto.

A copertura dei rischi di responsabilità civile verso terzi che possano conseguire dall'esecuzione del presente contratto si allega copia della polizza assicurativa n. 2550/175/507000 del 31/12/2013, rilasciata da UNIPOL Assicurazioni (allegato I).

L'Impresa si impegna a produrre, ad ogni scadenza, copia della polizza assicurativa debitamente rinnovata.

L'Impresa si assume, inoltre, l'onere di sollevare la Direzione Regionale ed i Comandi di riferimento da ogni azione che possa essere





intentata nei suoi confronti ed a costituirsi per esso, se richiesto,

in ogni controversia giudiziaria a qualsiasi titolo proposta in conseguenza di danni, infortuni o pregiudizi derivanti dall'appalto.

L'Impresa si obbliga a comunicare tempestivamente ogni eventuale o presunta causa che possa prevedibilmente modificare le modalità e l'entità del presente appalto, al fine di concordare eventuali soluzioni alternative, nonché garantire almeno un servizio di emergenza.

ART. 17

OBBLIGHI ED ONERI DELLA DIREZIONE E DEI COMANDI DI RIFERIMENTO

Il Comando di riferimento comunica all'Impresa il nominativo del proprio referente, che avrà il compito di verificare il rispetto da parte dell'Impresa di quanto previsto nel presente contratto e nei suoi allegati facenti parte integrante dello stesso, sia ai fini del rilascio del nullaosta necessario per la liquidazione delle fatture mensili, che per la rilevazione di eventuali inadempienze.

Il Comando di riferimento ha l'obbligo di prenotare, almeno 24 ore prima della distribuzione, il numero di pasti da confezionare e gli alimenti integrativi, che potrà essere confermato o variato entro le 4 ore precedenti la distribuzione, salvo diversi accordi che potranno successivamente essere raggiunti tra le parti contraenti al fine di migliorare l'organizzazione del servizio.

Il Comando di riferimento, attraverso il referente, darà comunicazione all'Impresa di ogni eventuale causa che possa prevedibilmente modificare le modalità e l'entità del servizio previsto, per concordare soluzioni alternative.



Il Comando di riferimento, tramite il referente incaricato, svolgerà un programma di accertamento periodico del livello di gradimento del servizio.

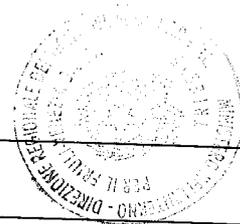
I risultati di tale accertamento verranno formalizzati all'Impresa al fine di individuare ulteriori condizioni e soluzioni migliorative del servizio.

I controlli del Comando di riferimento sull'operato dell'Impresa riguarderanno ogni singola fase della prestazione, allo scopo di introdurre elementi migliorativi e/o azioni correttive e saranno effettuati direttamente dal referente o da persona espressamente incaricata dal Comando di riferimento.

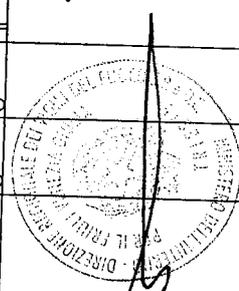
Ulteriori controlli potranno, comunque, essere effettuati senza preavviso nei tempi e nelle modalità ritenute opportune. Tali controlli saranno anche tesi alla verifica del perdurare del possesso di tutti i requisiti che hanno determinato la concessione della certificazione UNI EN ISO 9001:2008 all'Impresa.

In particolare gli stessi saranno volti a determinare se le attività svolte per garantire il sistema qualità ed i risultati ottenuti siano in accordo con quanto pianificato ed indicato nel "Progetto di Gestione", presentato in sede di gara e validato in sede di stipula dai contraenti, nonché dall'Ufficiale Rogante, e facente parte integrante del presente contratto pur non essendo materialmente allegato (di cui al successivo art. 23).

Tale attività è da considerarsi aggiuntiva e non sostitutiva rispetto alla quotidiana azione di controllo che il Comando di riferimento



[Handwritten signature]





fruitore del servizio deve svolgere, la quale ha come scopo precipuo

il monitoraggio dei processi operativi in loco, per la conseguente

accettazione (o meno) del prodotto finale (certificazione di servizio

svolto a perfetta regola d'arte).

ART. 18

OBBLIGHI DELL'IMPRESA NEI CONFRONTI DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

L'Impresa si impegna ad impiegare personale professionalmente quali-

ficato e adeguatamente formato per l'espletamento del servizio cui è

preposto e nel rispetto di quanto indicato nel "Progetto di gestione"

presentato in sede di gara.

Il personale addetto all'espletamento del servizio, compresi i soci

delle cooperative, dovrà risultare in regola con le norme di igiene e

sanità ed in particolare l'Impresa dovrà predisporre i controlli sa-

nitari, previsti dalla normativa vigente, al fine di verificare e ga-

rantire in ogni momento la sussistenza delle condizioni sanitarie ne-

cessarie per l'espletamento del servizio.

Ciò nonostante il Comando di riferimento si riserva la facoltà di ri-

chiedere all'Impresa di sottoporre i propri addetti ad analisi clini-

che, volte ad accertare l'eventuale esistenza di patologie incompati-

bili con il servizio.

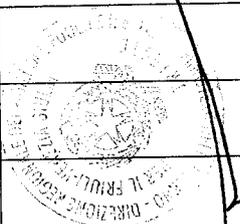
Il personale dovrà essere dotato di apposita divisa e di cartellino

personale di riconoscimento, indicante anche la denominazione

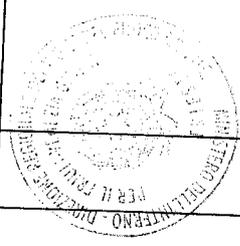
dell'Impresa.

L'Impresa si obbliga ad attuare, nei confronti dei lavoratori dipen-

denti e, se cooperativa, nei confronti dei soci lavoratori, occupati



12

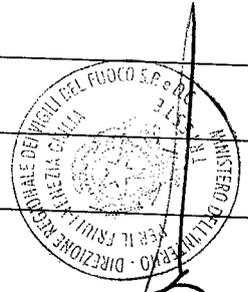


nei lavori oggetto dell'appalto, condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data dell'offerta, alla categoria e nelle località in cui si svolgono le prestazioni, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni ed, in generale, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella località. L'Impresa si obbliga, altresì, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

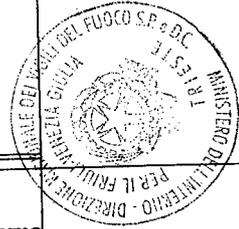
I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura artigiana o industriale, dalla struttura o dimensione della società/impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale ivi compresa la forma cooperativa.

L'Impresa è tenuta, inoltre, all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

Nei casi di inadempienza contributiva e/o retributiva dell'Impresa appaltatrice e dell'Impresa subappaltatrice, ove previsto il subappalto, il DPR n. 207 del 2010 - Regolamento di esecuzione ed attuazione del D. Leg.vo 12 aprile 2006 n. 163 recante "Codice dei Contratti Pubblici relativi a lavori, servizi e forniture" prevede rispettivamente agli articoli 4 e 5 l'intervento sostitutivo della Sta-



zione Appaltante.



In particolare, qualora il Comando di riferimento rilevi, a norma dell'art. 4 del DPR n. 207 del 2010, dal documento unico di regolarità contributiva (DURC) un' inadempienza contributiva relativa ad uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, dovrà disporre, direttamente agli Enti Previdenziali ed Assicurativi, il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'Impresa.

In caso di inadempienza retributiva dell'appaltatore e/o del subappaltatore, a norma dell' art. 5 del D.P.R. 5 ottobre 2010 n. 207, il Comando di riferimento, previa intimazione scritta al pagamento al soggetto inadempiente, potrà corrispondere, anche in corso d'opera, direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate detraendo il relativo importo dalle somme dovute all' Impresa, fermo restando il diritto di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 14 del presente atto.

L'Impresa si impegna al rispetto delle norme contrattuali vigenti in materia di salvaguardia dell'occupazione, lotta alla delinquenza mafiosa, nonché di ogni qualsiasi altra norma che dovesse comunque avere attinenza con il rapporto giuridico di cui trattasi.

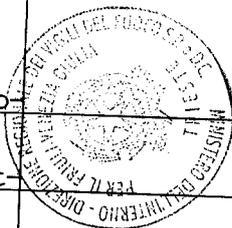
ART.19

RISPETTO DECRETO LEGISLATIVO N. 81/2008

L'Impresa è tenuta all'osservanza delle disposizioni del D.Leg.vo n. 81/2008 ed in particolare a quanto disposto dall'art. 28, nonché all'adozione delle misure preventive e protettive necessarie ad eli-



minare o ridurre al minimo i rischi di interferenza, indicate nel Documento Unico di Valutazione dei rischi allegato al presente Contratto (Allegato F).



L'Impresa deve ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e deve adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

L'Impresa deve comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, ai sensi dell'art. 28, comma 2, lett. e) del D.Leg.vo sopra richiamato.

ART. 20

PERSONALE DELL'IMPRESA ADDETTO AL SERVIZIO

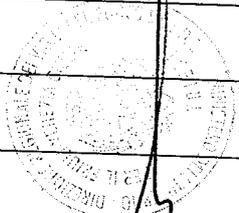
Il personale addetto al servizio deve essere a conoscenza delle modalità di espletamento dello stesso e deve essere consapevole dell'ambiente in cui è tenuto ad operare.

Il personale dell'Impresa non dovrà avere, a proprio carico, sentenze di condanne passate in giudicato, o decreti penali di condanna divenuti irrevocabili, oppure sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del c.p.p., per reati gravi che incidono sulla moralità professionale.

Il personale dell'Impresa è tenuto anche a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.

L'Impresa deve assicurare che il personale addetto mantenga un conte-

Handwritten signature



Handwritten number 2

gno decoroso ed irreprensibile, riservato, corretto e disponibile sia nei riguardi dell'utenza che alla collaborazione con gli altri operatori.

E' facoltà del Comando di riferimento richiedere all'Impresa di allontanare dal servizio personale addetto che durante lo svolgimento del servizio abbia dato luogo a motivi di lagnanza od abbia tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro. In tal caso, l'Impresa deve provvedere alla sostituzione delle persone non gradite entro il termine indicato nella comunicazione del Comando di riferimento, senza che ciò possa costituire maggior onere.

Si applicano, in caso di inadempimento, le disposizioni di cui al precedente art. 11.

L'impresa, prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto, deve comunicare l'elenco nominativo completo del personale che intende impiegare con le esatte generalità, qualifiche e mansioni, nonché la dichiarazione che, dai controlli effettuati, lo stesso non ha, a proprio carico, sentenze di condanna di cui sopra.

L'elenco nominativo deve essere, altresì, corredato dalla copia di un valido documento di riconoscimento.

Ogni variazione del personale, comprese eventuali sostituzioni anche temporanee, deve essere comunicata al Comando di riferimento, previa accettazione, prima che il nuovo personale sia avviato all'espletamento del servizio.

Le stesse informazioni richieste per il personale impiegato nell'appalto devono essere fornite per il personale di riserva o in



sostituzione.

Ciascun lavoratore deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (art. 20 comma 3 ed art. 26 comma 8, del D.Leg.vo n. 81/2008).

ART. 21

DOMICILIO LEGALE

A tutti gli effetti legali l'Impresa elegge domicilio in REGGIO EMILIA presso la sede legale dell'Impresa situata in Via Nobel 19. Per eventuali controversie nascenti dall'attuazione del presente contratto resta intesa tra le parti la competenza del Foro ove ha sede la Direzione Regionale V.V.F. per il FRIULI VENEZIA GIULIA con esclusione dei Fori facoltativamente alternativi a norma dell'art. 25 del codice di procedura civile.

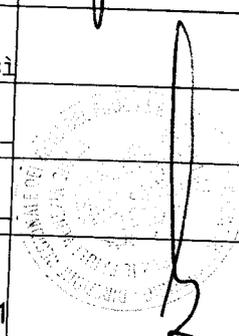
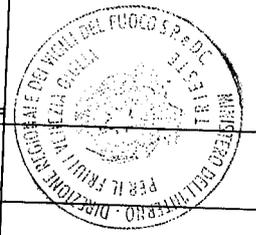
ART. 22

SUBAPPALTO

E' previsto il subappalto ai sensi dell'art. 118 del D.Leg.vo n. 163/2006.

I lavori da subappaltare, già indicati in sede di offerta, non dovranno in ogni caso superare il 30% dell'appalto.

Almeno venti giorni prima dell'inizio del servizio, l'Impresa aggiudicataria dovrà depositare presso la sede della Direzione Regionale il o i contratti di subappalto. I contratti dovranno essere altresì corredati della certificazione prevista dalla vigente normativa attestante il possesso, da parte dei subappaltatori, dei necessari requi-



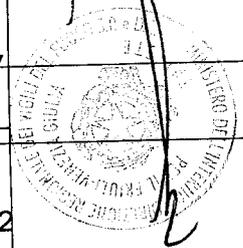
siti per lo svolgimento dei lavori assegnati.

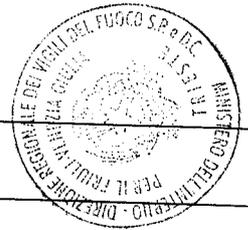
Nel caso di accertata impossibilità (formalmente documentata) di affidare il subappalto ad uno dei soggetti indicati dall'Impresa all'atto dell'offerta, il nuovo affidamento può avvenire solo su autorizzazione della Direzione Regionale previo accertamento dei requisiti d'idoneità previsti.

I Comandi di riferimento provvederanno alla liquidazione delle fatture all'Impresa appaltatrice. Quest'ultima, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti della/e Impresa/e subappaltatrice/i, dovrà trasmettere copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti alla/e stessa/e corrisposti. In mancanza, secondo quanto previsto dall'art. 118, comma 3, del D.Leg.vo n. 163/2006, il Comando di riferimento sospenderà il pagamento a favore dell'appaltatrice. Qualora ricorrano le condizioni previste dall'art. 118, comma 3 ultimo capoverso, le Stazioni Appaltanti possono provvedere, sentito l'affidatario, al pagamento diretto in favore dell'Impresa subappaltataria.

All'inizio dell'appalto, l'Impresa appaltatrice dovrà trasmettere al Comando di riferimento il codice fiscale dei lavoratori impiegati nel subappalto (art. 1 del D.M. 25 febbraio 2008 n. 74, attuativo dell'art. 35, commi da 28 a 34 del Decreto Legge 4 luglio 2006 n. 223, convertito, con modificazioni, dalla Legge 4 agosto 2006 n. 248).

Ai fini della liquidazione delle fatture a favore dell'appaltatrice, quest'ultima dovrà trasmettere al Comando di riferimento la documen-





tazione attestante l'avvenuto versamento, da parte dell'Impresa subappaltatrice, delle ritenute fiscali, nonché dei contributi previdenziali e assicurativi, relativi ai lavoratori impiegati nel subappalto (artt. 2 e 4 del D.M. 25 febbraio 2008 n. 74).

Non sono, in ogni caso, considerati subappalti le commesse date dall'Impresa ad altre imprese per l'approvvigionamento di tutto quanto necessita per la preparazione ed il confezionamento del pasto.

ART. 23

PROGETTO DI GESTIONE

L'Impresa, nell'espletamento del servizio, è tenuta all'osservanza ed all'applicazione delle disposizioni tutte contenute nel Progetto di Gestione, composto da numero _____ volumi, presentato in sede di gara e facente parte integrante del presente contratto, pur non essendo materialmente allegato, come già previsto all'art. 17.

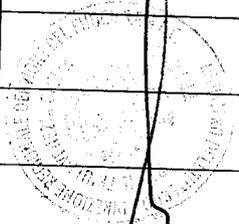
L'Impresa, inoltre, dichiara di ben conoscere tali atti e di accettarli integralmente, apponendo le prescritte firme marginali su ciascun foglio.

ART. 24

OSSERVANZA DELLE DISPOSIZIONI DI LEGGE E REGOLAMENTI

Per tutto quanto non riportato espressamente nel presente contratto e nei relativi allegati, l'appalto sarà regolato: _____
dal Codice Civile; _____
dalla Legge e dal Regolamento sull'Amministrazione del Patrimonio e sulla Contabilità Generale dello Stato e successive modifiche; _____
dal D.P.R. n. 207 del 2010 - Regolamento di esecuzione ed attuazione

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]
[Handwritten number 2]



del D. Leg.vo 12 aprile 2006 n. 163 recante "Codice dei Contratti

Publici relativi a lavori, servizi e forniture";

dal Decreto Legislativo n. 163/2006;

dal Decreto Legislativo n. 193/2007;

dal Decreto Legislativo n. 81/2008;

dalle altre disposizioni normative già emanate o che saranno emanate
in materia fiscale e di contratti di diritto privato.

ART. 25

SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese contrattuali e di registrazione restano a carico
dell'Impresa.

ART. 26

ALLEGATI

Il presente atto si compone degli allegati, prodotti in bollo, di se-
guito indicati:

A VERBALI DI GARA REPERTORI NR 5,6 e 7

B AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA

C, D OFFERTA ECONOMICA E CALCOLO DELLA STESSA

E PLANIMETRIA LOCALI

F DUVRI

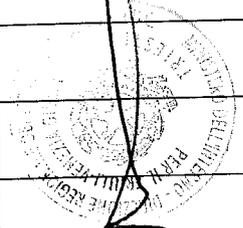
G PARAMETRI NUTRIZIONALI

H DEPOSITO CAUZIONALE

I POLIZZA ASSICURATIVA

L ELENCO PERSONALE ATTUALMENTE IN SERVIZIO

M PROCURA NOTARILE





ART. 27

APPROVAZIONE

Il presente atto, che vincola l'Impresa contraente fin dal momento della sottoscrizione, impegnerà la Direzione Regionale ed i Comandi di riferimento soltanto dopo che sarà stato approvato ed il relativo decreto sarà stato registrato presso gli organi competenti.

Il presente contratto consta fin qui di numero 34 facciate e numero 8 righe della presente facciata e viene da me letto ad alta ed intelligibile voce alle parti contraenti, che lo approvano e sottoscrivono, apponendo inoltre le prescritte firme marginali sui fogli e sugli allegati.

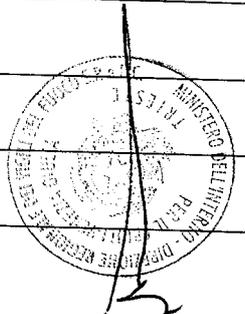
Il presente contratto viene formato in modalità elettronica, mediante apposizione della firma digitale di me, Ufficiale Rogante, ai sensi della Legge n. 221/2012, art. 6 comma 13 e l'acquisizione digitale mediante scanner della sottoscrizione autografa sia della parte pubblica che della parte privata, apposte in mia presenza previo accertamento dell'identità personale delle predette parti, di cui io sottoscritto Ufficiale Rogante sono certo.

IL DIRETTORE REGIONALE

L'IMPRESA

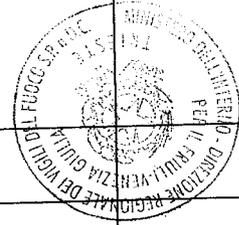
CIR food s.c.
IL PROCURATORE SPECIALE
Luca Soleni
nato il 27/07/1978

Ai sensi dell'art. 1341 c.c. per esplicita accettazione degli articoli 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 18, 20, 21, 27, del presente contratto.



L'IMPRESA

CIR food s.r.l.
IL PROCURATORE SPECIALE
Luca Saffari
data 21.07.2018



L'UFFICIALE ROGANTE

[Handwritten signature]

